la balance, mets de noël mode d'emploi

Nos mets sont présentés sous vide, pourquoi ?
Les entrées froides ne sont pas modifiées par la méthode de conservation sous vide, elles sont identiques à celles que vous dégustez au restaurant.
Quant aux plats chauds, ils peuvent ainsi être remontés en température en conservant leurs saveurs et textures.
Pour cela, plongez le sachet dans de l'eau à 65° ou placez-le simplement au cuit vapeur à 65° (1 heure pour le coq, 25 minutes pour le pigeon et le sanglier), ouvrez le sac et servez dans un plat bien chaud. Une fois sorti du sac, le pigeon peut être placé deux minutes sous le grill afin de renforcer le croustillant de sa peau.

Bon appétit !

mets de noël, livraison ici et là



Veuillez indiquer votre nom ....

....

votre téléphone ....

votre adresse et votre digicode ....

....

....

Vous souhaitez être livré…

- À Lyon, lundi 12 décembre à 18 heures, quai Charles-de-Gaulle (côté Rhône entre l'entrée du parc de la Tête d'Or et le pont de Lattre-de-Tassigny), cherchez un coq sur une camionnette rouge, nous sommes dedans ! .... ○
- En Arbois, dans nos murs, entre 17 et 20 heures, jeudi 15 décembre .... ○
- À Besançon, chez vous, vendredi 16 .... ○
  (contactez-nous pour l'heure et le lieu)
- À Paris, à votre domicile entre le vendredi 9 et le dimanche 11 décembre .... ○
  Nous vous contacterons pour fixer le rendez-vous. Pour une commande de moins de 120 euros, le forfait de livraison est de 10 euros.

Merci de renvoyer votre très bon de commande accompagné de votre règlement avant dimanche 4 décembre, à l'adresse figurant au recto. Après cette date ou pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter au 03 84 37 45 00, nous essaierons – dans la mesure du possible – de répondre à votre attente.

mets de noël, très bon de commande

	PRIX UNITAIRE	NOMBRE DE PIÈCES	TOTAL TTC
Foie gras de canard 300 g	39 €		
Foie gras de canard 500 g	61 €		
Foie gras de canard au vin jaune, 300 g	51 €		
Foie gras d'oie 300 g	51 €		
Chutney de mangue 80 g	3 €		
Terrine de lapin à la bière*, 500 g	16 €		
Jambon persillé cuit au foin, 500 g	9 €		
Verrine d'escargots au savagnin, 350 g	17 €		
Gigue de sanglier braisée à la bière, environ 180 g	12 €		
Un pigeon farci aux arômes de vin de paille	19 €		
Coq au vin jaune et aux morilles** (pour 4 personnes)	62 €		
TOTAL			

* Bière artisanale et locale La Franche **Le quatrième sac de 4 parts de coq est à moitié prix.